

## Aperitif

<i>Gläschen Winzersekt WG Laufen</i>	0,1l	7,00
<i>Aperol "Spritz,"</i>	0,25l	7,50

## Vorspeisen

<i>Austern fine de Claire auf Eis mit Pumpernickel und eingelegten Zwiebeln</i>	Stück	2,90
<i>Büffelmozzarella mit Olivenöl, Balsamico, Tomaten, und Basilikum</i>		15,00
<i>Zarte Sommersalate mit gerösteten Kernen</i>		9,00
<i>Lauwarmer Spargelsalat mit Schinken, Kapern und gehacktem Ei</i>		15,00
<i>Vitello Tonnato</i>		16,00

## Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>		7,50
<i>Spargelcremesüppchen mit Einlage</i>		8,50
<i>Tomatenessenz mit Quarkklößchen</i>		8,00

## Hauptgang

<i>Hausgemachte <b>Gnocchi</b> mit tomatisiertem Gemüse und Parmesanflocken</i>	18,00
<i>Rosa gebratene <b>Lammhüfte</b> mit Kräuterkruste, Speck-Bohnen und Dauphine-Kartoffeln</i>	25,00
<i>Bardiertes <b>Rinderfilet</b> mit gebratener Gänseleber und Trüffel, dazu Marktgemüse und Spinat – Ravioli</i>	36,00
<i>Zartes <b>Kalbsrückensteak</b> an Pilzrahmsauce mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzle</i>	41,00
<i>Gebackenes <b>Kalbsrücken - Kotelette</b> mit mediterranem Gemüse und Schwenkkartoffeln</i>	27,00

## Fischgerichte

<i>Mixed - Grill von <b>Edelfischen</b> und <b>Meeresfrüchten</b> mit Sauce Catalan, Risolée-Kartoffeln und Salatbouquet</i>	32,00
<i>Gebratene <b>Seeteufel - Medaillons</b> auf Spargelgemüse in Rahm und tomatisierten Nudeln</i>	34,00
<i>Gebratenes <b>Loup de Mer</b> an Schaumbutter, mit Blattspinat und Petersilien-Kartoffeln</i>	29,00

*Preise incl. Bedienung und MwSt. Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Bar, EC-Cash*

## Dessertkarte

<i>Rhabarber - Kompott mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren</i>		8,50
<i>Kokos Panna-Cotta mit Mango-Sorbet</i>		8,00
<i>Sorbetvariation mit frischen Früchten umlegt</i>		10,00
<i>Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Fruchtmark</i>		10,00
<i>Kleiner Käseteller mit Feigensenf</i>		12,00

## .....oder noch ein Gläschen

<i>Pinot Brut Sekt vom WG Laufen</i>	0,1l	7,00
--	------	------